

JAPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **32**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Chit Malt	0.5 kg (10%)	50 %	2
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (20%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.5 kg (50%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (20%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	17 g	90 min	10.5 %
Gotowanie	Chinook	6 g	90 min	13 %
Gotowanie	Monroe	20 g	10 min	2.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's